

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	Le 26 Novembre 2021 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	258 €uros TTC
Coût HT :	215 €uros HT
Durée :	1 jour (7 heures)
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

COMMENT PRODUIRE DES VINS BIOLOGIQUES :

Les principes fondamentaux, les impacts économiques d'une production de vins biologiques

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :
► Connaître les points clefs techniques de la viticulture biologique, ses contraintes, ses impacts économiques et les étapes de la conversion.

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- rencontre avec des vignerons en AB

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Introduction - Pourquoi développer l'AB : des demandes sociétales
Introduction sur la place de l'AB dans la société et la vision qu'en ont les consommateurs dans le contexte actuel (santé, environnement, qualité de l'alimentation)

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le contexte économique de l'agriculture biologique
Nombre d'exploitations et de surfaces conduites en bio et les évolutions au cours des dernières années.
Consommation / demande, tendances et évolution du marché.
Le point sera fait d'abord au niveau national, puis avec un focus sur la région et la viticulture. Le marché du vin bio sera également abordé

Les principes de l'agriculture biologique
Présentation des grands principes de l'AB sur lesquels sont fondés le cahier des charges et les pratiques.

La réglementation
Cahier des charges et signe officiel de qualité (viticulture)
Présentation de la réglementation européenne et française en terme d'application et respect du cahier des charges, et d'utilisation du label « AB »

La certification en AB
Les différentes étapes et démarches administratives pour convertir son exploitation
La conversion vers l'AB : *Réglementation et contrôle par un Organisme Certificateur*
Les démarches administratives à la conversion : calendrier et étapes

PRINCIPES ET TECHNIQUES DE PRODUCTION EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

Entretien du sol et fertilisation
Entretien du sol : maintenir la fertilité, principes et techniques

La maîtrise des maladies et des ravageurs en AB
Prévention et prophylaxie : le point crucial de la conduite en bio
Gestion et préservation des auxiliaires : rôle et utilité des auxiliaires. Entretiens et aménagements favorables à leur installation
Les produits de protection de la vigne : rappel réglementaire et principaux produits
Les principaux champignons ravageurs de la vigne : les méthodes de leur gestion en AB

- *Mildiou*
- *Oïdium*
- *Maladies du bois*
- *Flavescence dorée*
- *Bois noir, botrytis, black rot*

Les principaux insectes de la vigne : les méthodes de lutte ou de contrôle en AB

- *Eudemis et Cochylis*
- *Ravageurs secondaires : cicadelle verte, Metcalfa pruinosa, acariose et érinose*

CONTRAINTES TECHNICO-ECONOMIQUES DU PASSAGE A L'AB

Les points importants à surveiller et à prendre en compte lorsqu'on envisage de passer en conduite bio.
Présentation des postes présentant les plus grosses modifications et les principaux surcoûts financiers liés au changement de conduite de la culture.
Investissements matériel spécifique
Maîtrise des problèmes phytosanitaires
Gestion du temps de travail

Conclusion : recherche de créneaux de commercialisation spécifiques : quelques pistes pour compenser le surcoût de production (valorisation qualitative du produit, image, …)

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94